



## Kopke Colheita 1999



*Den fadlagrede 'årgangs-tawny' colheita er en ofte overset kategori, og heller ikke mange portvinshuse mestrer denne kategori af portvin som Kopke, der tilmed er det ældst eksisterende portvinshus og det ældste firma af udenlandsk oprindelse i Portugal.*

*Druerne hentes fra det nordøstlige hjørne af Portugal omkring Tabuaço, hvor Kopke's egen vingård, Quinta São Luiz, er smukt beliggende i smørhullet, ca. 2 km inden byen Pinhão på Douro-flodens venstre bred.*

*Colheitas modner i mindst (men ofte meget længere) 7 år på fade, inden de, efter Portvinsinstituttets godkendelse, tappes på flaske og derefter er drikkeklare. Efter 18 års lagring i Kopke's kældre i Vila Nova de Gaia præsenterer denne årgangs-tawny sig med silkeblød, moden fylde. Næsen er krydret med en let røget og ristet sødmefuld duft af tørrede frugter, så som rosin og sveske. Kopke Colheita 1999 udfolder sig i munden med stor smagsfylde med moden frugt og en herlig balance mellem syre, frugt og en ikke alt for dominerende sødme.*

*Den lange lagring på træfade har bortslebet al garvesyre og primær frugt. I stedet står man tilbage med en luksuøs, raffineret og flydende version af brunsviger. Denne Kopke Colheita kan nydes til hårde oste, nødder, tørrede frugter eller blot alene som den mest oplagte "meditations-vin", der kan tænkes.*

*Efter åbning er vinen holdbar i op til et par uger – evt. opbevaret i køleskab. Derefter bliver vinen blot mere slap og mister pusten, som dagene går, så ingen panik, hvis der skulle være et par glas tilbage i en åben flaske...*

*94 points Wine Anorak/Jamie Goode*

*95 points Decanter World Wine Awards*

## Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

[www.denlillevinkaelder.dk](http://www.denlillevinkaelder.dk)

[mail@denlillevinkaelder.dk](mailto:mail@denlillevinkaelder.dk)